

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/616ffef5-3877-459a-b75e-732a1dd5028d>

Bibliografie

Zeitschrift	arbeitssicherheits.journal
Autor	Dr. Friedhelm Kring
Rubrik	arbeitssicherheit.praxis
Referenz	Arbeitssicherheitsjournal 2009, 16 (Heft 3)
Verlag	Carl Heymanns Verlag

Kring, Arbeitssicherheitsjournal 2009, 16 Gastronomie

Dr. Friedhelm Kring

Kring: Gastronomie - Arbeitssicherheitsjournal 2009 Heft 3 - 16

▪ BGN prämiert Praxislösungen und Präventionskonzepte

Sie haben in Ihrem Unternehmen neue Lösungen für Sicherheitsfragen oder Aspekte des Gesundheitsschutzes gefunden? Sie haben ein Präventionskonzept erfolgreich durch- bzw. umgesetzt oder ein bestimmtes Arbeitsschutzproblem auf eigene Weise clever gelöst? Dann bewerben Sie sich beim BGN-Präventionspreis 2010. Er steht unter dem Motto „Aus der Praxis für die Praxis“. Preisgelder von insgesamt 50 000 € sind zu vergeben, dazu kommen Veröffentlichungen über Preisträger und Projekte.

Mitmachen dürfen alle BGN-versicherten Unternehmen, besonders erwünscht sind Teilnehmer aus kleinen und mittleren Unternehmen. Bewerbungsschluss ist Ende Februar 2010. Weitere Informationen bei Jörg Bergmann, Tel.: 06 21 44 56/34 04, joerg.bergmann@bgn.de.

▪ Leitlinien zu Lebensmittelkontaktmaterialien

Sogenannte aktive oder intelligente Lebensmittelkontaktmaterialien sind Materialien, die Substanzen absorbieren oder freisetzen, welche z.B. die Haltbarkeit verpackter Lebensmittel verlängern oder deren Frischegrad überwachen. Vor der Zulassung solcher Stoffe muss laut Verordnung (EG) Nr. 450/2009 eine Sicherheitsbewertung durchgeführt werden. Diese müssen die Hersteller derartiger neuer Substanzen bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) beantragen. Die EFSA hat nun Leitlinien vorgelegt, nach welchen Kriterien eine Zulassung aktiver oder intelligenter Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien geprüft wird. Zu wichtigen Aspekten zählen die toxikologischen Eigenschaften und inwiefern die neuen Substanzen oder ihre Abbauprodukte möglicherweise in ein Lebensmittel übergehen könnten.

▪ Erfolgreiche Lärminderung in der Fleischverarbeitung

Einige Dutzend Fälle von berufsbedingter Schwerhörigkeit in Fleisch verarbeitenden Betrieben registriert die Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) jedes Jahr. Zu den Fleischereimaschinen mit den höchsten Lärmemissionen zählen die Kutter, die zum Mischen und Schneiden insbesondere in der Wurstherstellung unverzichtbar sind. Die Dauerschallpegel beim Betrieb von Kuttern liegen bei 90 bis 96 db(A). Kutterwagen können durch ihre stark schwingenden Wagenwände einen hohen Impulsschall von bis zu 130 dB(C) erzeugen, beim Entleeren der Kutterwagen an den Beschickungseinrichtungen kann der Wert sogar noch darüber

liegen. Dies bedeutet Lärmspitzenwerte am täglichen Arbeitsplatz in der Größenordnung von Techno-Disco oder Düsentriebwerk. Einige ansonsten denkbare sekundäre Maßnahmen zur Lärminderung sind in Kutterproduktionsbereichen aufgrund der strengen Anforderungen an Hygiene, Lebensmittelverträglichkeit und Reinigungsfähigkeit von Räumen und Maschinen nicht möglich. Schallabsorbierende Materialien sind nicht ohne Weiteres einsetzbar und große Teile der Produktionsbereiche werden von schallharten (d.h. „lauten“) Belägen und Materialien wie Kacheln, Beton und Edelstahl dominiert.

Wie auch unter diesen erschwerten Voraussetzungen Lärm vermindert werden kann, das hat die Fleischerei-BG im Forschungsprojekt „Entwicklung lärmarmen Fleischverarbeitungsmaschinen“ untersuchen lassen. Im Rahmen dieses Projekts wurde ein Maßnahmenkatalog zur Lärminderung veröffentlicht, der organisatorische, personenbezogene und insbesondere technische Maßnahmen umfasst. Neben der Verwendung von Kuttermessern mit sogenanntem Rückenschliff und körperschalldämpfenden Aufstellungselementen steht dabei die Verwendung bzw. Neuanschaffung lärmgeminderter Kutterwagen an erster Stelle.

Der beeindruckende Effekt: Mit einem neu entwickelten Kutterwagen konnte die Lärmemission um 13 db(A) verringert werden. Dies klingt zunächst nach nicht viel, bedeutet aber (Dezibel ist eine logarithmische Größe!) die enorme Verringerung der abgestrahlten Schallenergie um etwa 95 %. Erreicht werden konnte dies durch eine „Sandwich“-Bauweise der vier Seitenwände mit hochwirksamen Dämmstoffen zwischen Außen- und Innenwandung. Die besondere Herausforderung dabei war, auch mit der lärmgeminderten Kutterwagen-Variante weiterhin die Maße und Gewichte der Baunorm DIN 9797 einzuhalten, um die Kompatibilität mit dem betrieblichen Maschinenpark zu gewährleisten.

Erste Rückmeldungen aus Betrieben, welche die Produktinnovation probeweise bereits einsetzen, sind laut FBG „uneingeschränkt positiv“. Der komplette Maßnahmenkatalog kann als „Ganzheitliches Lärmschutzkonzept für Kutterproduktionsbereiche“ auf den Webseiten der Fleischerei-BG heruntergeladen werden.

Hinweis:

Links zu den Meldungen aus der Branche „Gastronomie“ finden Sie unter www.arbeitssicherheit.de, [Webcode 15294](#)

|